The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

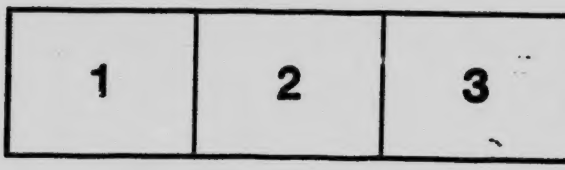
Library
Agriculture Canada

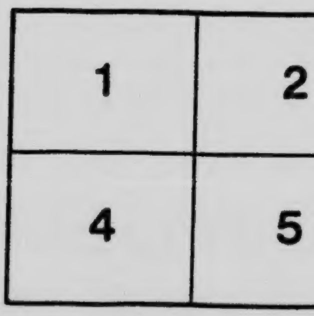
The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol ⟶ (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:





aks

d

s-

o

L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

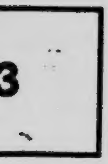
Bibliothèque
Agriculture Canada

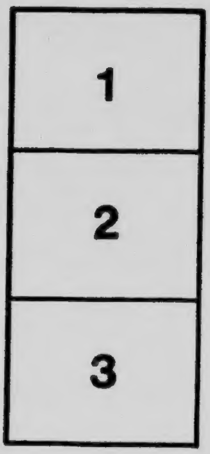
Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

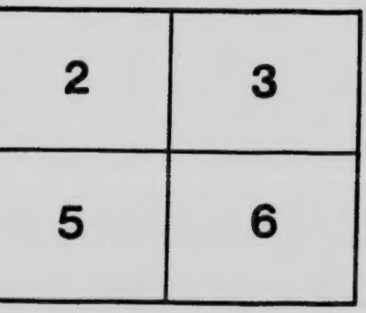
Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole —▶ signifie "A SUIVRE", le symbole ▼ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.







Circular No. 34 (Ruthenian Edition). June, 1916.

MANITOBA DEPARTMENT OF AGRICULTURE.

Як обходити ся зі сметаною.

Пише Я. В. Мічел. комісар молочарства в Манітобі.

ЗРІСТ МОЛОЧАРСТВА.

З огляду на то, що молочарський промисл краю розвиває ся, тенденція у вироблюваню молочарських продуктів, є дуже схилена в напрямі веденя фабричного, або кооперативного молочарства. Так воно є в Манітобі.

Система збираня сметани дуже відповідає манітобським обставинам, бо раз, що доставлюванє до молочарень коштує мало, а друге,що в Манітобі є досить молочарень. Що иншого, наколи фармер хоче виробляти масло і його спродавати. Тоді він мусить знати не тілько як виробляти масло але також і те, яке масло повинно бути, щуб його міг скоро продати.

Наколи молочар знає як обійтись зі сметаною, то і масло буде смачне; та масло ніколи не буде мати доброго смаку, наколи молочар не знає як треба обійтись зі сметаною. Через те власне молочарні платять добрі гроші за добру сметану, а мало платять за таку, з яко їне можна зробити доброго масла.

В послїдних роках вироблюванє молочарського масла дуже скоро і сильно розвинуло ся. Року 1912 ми в Манїтобі зробили не менше як три мілїони фунтів молочарського масла; в 1915 р. ми зробили близько шість мілїонів фунтів.

Крім того, що спродаємо масло на домашних ринках збуту, Манїтоба висилає тепер молочарського масла досить богато, бо в 1915 р. вислала аж 50 до 55 карів або около півтора мілїона фунтів; і безперечно, що вивіз нашого молочарського масла зовсїм природно буде збільшати ся з кождим роком. На молочарське масло є великий по[illegible]т як в себе дома, так і поза нашими границями. Манїтобські сторникі знають, котрі

Published by Authority of Hon. V. Winkler, Minister of Agriculture for Manitoba.

наші молочарні є найлїпші і закуповують усе їх масло для консуищії в Манїтобі. Зі згляду на сей факт, наколи виробляє ся підлїйше масло, то воно підлягає конкуренції на заграничних ринках, де продає ся лише найлїпше масло. Наколи хочемо в конкуренції вийти побідоносно, ми мусимо робити усе можливе, аби скількість підлїйшого масла зменшити до мінїмум. Наколи сего не зробимо, будемо мусїли задоволятись тим, що наше масло будуть ставити на другім місци і низшою цїною.

Браки в сметанї.

Я хочу коротко вказати на причини зінсутя сметани і як сему зарадити.

Всякі браки в молоцї переходять до сметани, а там вже і до масла. Наколи приміром молоко не буде чисте, або наколи має злий смак, то се саме буде зі сметаною та з маслом. Тим бракам в молоцї не так легко зарадити, але збільшити їх можна дуже легко при вироблюваню масла. Тому то отже по смакови масла ми розпізнаємо смак або браки молока і на відворот.

Причини браків.

Їх можна вичислити як слїдує:

1. Нездорова корова і близкість її заперестаня доїти ся.

2. Корм і вода.

3. Вдихуванє нечистого воздуха і їдженє воняючих хопт.

4. Непожадані форми первнїв. Сї малі форми ростинного житя є найбільшою причиною клопоту в молочарстві. Вони дістають ся до молока і сметани майже в тїй самій скількости, що й порох і бруд який дістає ся до молока також. В молоцї або сметанї вони скоро розмножують ся і виростають наколи температура є для них відповідна. Чим теплїйше молоко або сметана, тим лїпше для первнїв або зародків. Через те у молочарстві є необхідна чистість і низка температура, холодний або зимний воздух.

Уваги на продукцію і обходженє ся зі сметаною.

Сметана повинна бути солодка, чиста в смаку, гладонька і однакової рідкости коли посилає ся до молочарнї. Слїдуючі уваги треба запамятати і після них поступати наколи хто хоче мати певну користь з молока і сметани:

1. Тримайте здорові корови в здорових обставинах.

2. Не давайте дійним коровам такого корму, який відібє ся шкідливо на молоцї. Що до сего ми згадаємо головно про те, щоб молочар не пускав коров на такі пасовиска, де росте ростина, т. зв. »стінк від«, щоби також не давав їсти ко-

рові такого сїна, чи взагалї корму, в якім є щонебудь такого, яке може відбитись шкідливо на молоцї. В нас звичайно так діє ся, що корови самовільно ходять по пасовисках і пасуть іусякого рода буряни, які заїдають зі смаком, та які роблять молоко не підхожим на вироблене масла.

3. Дайте своїм коровам подостатком чистої і здорової води та соли скільки вони хотять.

4. Уживайте путнїв деревляних або бляшаних, які є добре зроблені і не течуть. Уважайте також, щоб путня була чиста. При митю путнїв від молока (дійниць) найперше виполочіть теплою водою (не горячою) тодї вимийте горячою водою, до якої треба додати доброго т. зв. »вошінь павдер«, відтак ще раз обілляти горячою водою а опісля поставте в місце, [illegible] є досить ясно, або де пад[illegible] сонця, однак возду[illegible] бути чистий. Роз[illegible] путню теба ставити до го[illegible]ом аби вода стїкала. Добре вішати на колику, однак не конечно на дворі, де недалеко находить ся стайня. хлїв, курник або обірник. Уживайте доброї щітки, не шматка, коли вимиваєте путню від молока.

5. Дійте чисту корову, в чистім місци і в чистий спосіб. Вимийте добре вимя і дійки мокрою шматою перед доєнем, та дійте чистими і сухими руками. Наколи є конечним, то насмаруйте дійки вазелїною замість змочуваня їх мокрою шматою.

6. По видоїню виносїть сейчас молоко зі стайнї або обори і перепустїть через »крім сеперейтор«. В сей спосіб этримаєте більше сметани, лїпшої сметани, та лїпше квасне молоко на годівлю поросят або молодих свиний.

7. Тримайте сепаратор в чистім місци і чистїть його кождого разу по уживаню, так само як се робите з кождою молочарською річию.

8. Беріть сметану лише таку, що має около 35 процент товщу, але ніколи таку, що має понизше 30 і висше 40 процент товщу, з якого повстає масло. Густа сметана довше постоїть як рідонька. Чим більше товщу в сметанї, тим меше небезпеки о її зіпсуте, а за то більше квасного молока для поросят і молодих свиний.

9. Як лише з[illegible]дїлите смета ну, то сейчас зіллийте її в посудину, де температура повинна сягати 50 ступенїв або й низше, наколи можливо, уживайте доброго молочарського термометра при своїй роботї.

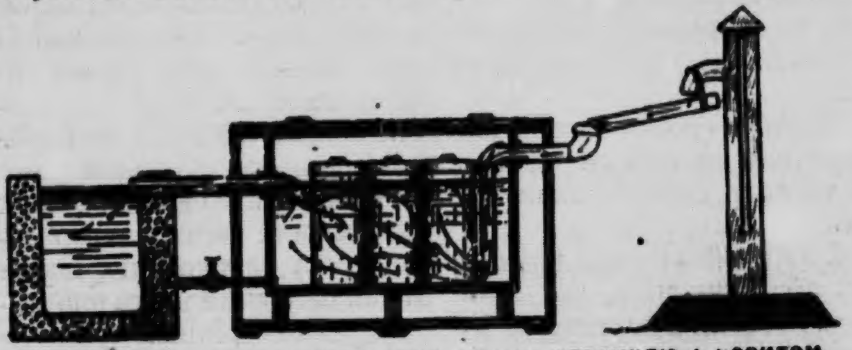
10. Затримайте ту саму низку температуру сметани в збірній коновцї, і кождого разу, коли вливаєте свіжого молока, заколотїть, щоб квасне молоко не осїло на днї. На по

редержуванє сметани на фармі, уживайте звичайної т. зв. »крімер кен«, якаб мала добру накривку і тримайте прикриту всегда.

11. На охолодженє сметани уживайте добре відосібненої охолоджуючої скрині і охолоджуйте сметану через напомповуванє зимної води, яка втікає другим боком, або прямо наляти води і кинути трохи леду.

12. Посилайте сметану часто, не менше як два рази, а ліпше три ра з на тиждень в літі. Не уживайте завеликих коновок до пересиланя сметани, ліпше уживати такі, які відповідають череді ваших коров.

13. Коли везете коновки зі сметаною до стації, накрийте коновки чистим блянкетом. Наколи намочите блянкет, то се задержить зметану холодною.



ВІДОСІБНЕНА ОХОЛОДЖУЮЧА СКРИ.. І МІЖ КЕРНИЦЕЮ І КОРИТОМ. СКРИНЯ МУСИТЬ БУТИ УСТАВЛЕНА ВИСШЕ КОРИТА.

Опис скрині

Відосібнена охолоджуюча скриня між керницею і коритом, скриня мусить бути уставлена висше корита.

Боки і дно скрині мають бути зроблені з дерева уживаючи до того 2 х 4 ц. »стодінґ« і по дошках з середини і з надвору дати папір. Чотирицалевий відступ заповнити трачинем або гиблївками. Скриню тоді оббити ґальванізованою бляхою. На споді скрині повинна бути три черти цалева рура зі спуском, щоб випускати воду. Скриня повинна бути глубока так, щоби коновки цілком ховались, однак так, щоб вода сягала трошки низше накрівок. Верх скрині має бути з дошок (два рази), між які треба покласти папір, що не промокає, і з середини треба покрити шеляком. Дошки у верху або віку скрині треба прибивати раз поздовж а другий раз впоперек. Рура, котрою вливає ся до скрині воду, має бути уставлена близько верха скрині і спадати в діл майже до самого дна.

Усе, що тут було сказане, дасть ся сказати кількома словами, а се:

Сметана повинна бути чиста;

Сметана повинна містити богато товщу;

Сметана повинна бути зимна.

Сметана повинна бути солодка.

Сметану треба часто посилати до молочарні.